

Czy wszystko już wiemy o mące?



**Zajęcia prowadzone metodą projektu edukacyjnego
Miejskie Przedszkole Nr 1 „Bajka” w Szczytnie
Grupa 5-latki „Biedronki”**

Termin realizacji: marzec 2021

Opracowała i zrealizowała: Luiza Wójcicka



„Biedronki” wspólnie zastanowiły się nad pytaniami na temat mąki, wybrały najciekawsze i postanowiły znaleźć na nie odpowiedzi.

Multimedialna wycieczka do zabytkowego młyna „Wiatraka” oraz młyna wodnego. Dzieci zobaczyły jak w dawnych czasach powstawała mąka z ziaren zbóż z wykorzystaniem siły wiatru oraz wody.



„Wiatraki” – praca plastyczno-techniczna



Zobaczyliśmy również współczesny młyn elektryczny i wiemy już, że wyrób mąki wymaga użycia wielu dużych i skomplikowanych urządzeń.



„POLSKIE ZBOŻA” – oglądanie albumu z zasuszonymi kłosami polskich zbóż np. pszenica, żyto, owies, jęczmień.



„Co można robić z mąki?” – zabawa dydaktyczna



„Różne rodzaje mąki” – zabawa badawcza





„Rysowanie w mące” – zabawa plastyczna





„Ciecz nienewtonowska” to nie tylko eksperyment ale i świetna zabawa sensoryczna oraz miłe odprężenie dla dłoni.



Ciecz nienewtonowska gdy szybko ją chwycimy i ściśniemy to zamieni się w kulkę, natomiast zwalniając nacisk, ciecz spłynie nam z dłoni.





„Od ziarenka do bochenka” – układanie historyjki obrazkowej







„Rolnik, młynarz i piekarz” – zabawa pantomimiczna





„Jak piecze się chleb” – multimedialna wycieczka do piekarni





„Pyszne babeczki” – Pani intendentka pokazała „Biedroneczkom” jakie składniki są potrzebne do upieczenia babeczek oraz jakie naczynia i urządzenia kuchenne będą w tym pomocne.







Wszystkim przedszkolakom dużo radości sprawiło wsypywanie składników do miski, nalewanie ciasta do foremek ale ...



... ale najwięcej przyjemności sprawiła degustacja naszych wypieków.



Wypieki z masy solnej do naszej przedszkolnej piekarni



„Piekarnia” – zabawa tematyczna





W wyniku realizacji projektu „Biedronki”:

- wiedzą z czego robi się mąkę, poznały jej właściwości
- znają różne rodzaje ziaren i mąk
- poznały zawód rolnika, młynarza i piekarza oraz miejsca i narzędzia ich pracy
- rozpoznają gatunki pieczywa
- znają etapy powstawania chleba
- rozumieją zasadę poszanowania chleba, jako wytworu ciężkiej pracy ludzkiej.